

# Safranbolu Bükmesi

Toplam 110 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 34 dk

6 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 16/10

Safranbolu bükmesi, pide hamurunu k1yma soğan, 1 spanak veya paz1yla doldurup f1r1nde pişiren Karabük hamur işidir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 20 gr Yaş maya
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 300 gr Dana k1yma
- 500 gr Ispanak
- 2 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Yaş maya ve ılık suyu 5 dakika bekletin.
2. Un, mayalı su ve tuzun yarısınıyla yumuşak hamur yoğurun.
3. Hamuru 40 dakika mayalandırın.
4. Kuru soğanı tereyağın yarısınıyla 5 dakika kavurun.
5. Dana k1yma doğranmış 1 spanak maydanoz, karabiber ve kalan tuzu ekleyip 8 dakika pişirin.
6. Hamurdan parçalar açılıp iç harcı koyun, iki kenar brtada kapatın.
7. Bükmeleri 220°C fırında 8-20 dakika pişirin.
8. Fırında çıkan bükme üzerine kalan tereyağ üstlerine sürün.

### PÜF NOKTASI

İç harcını hamura koymak bükmenin altını yumuşatmadan pişirir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne tereyağı sürüp ayran veya k1z1l s1k betiyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt